



L'histoire

Après la Seconde Guerre mondiale, la demande de whisky de la part des militaires américains stationnés au Japon était très forte. Les distilleries locales ont commencé à produire un whisky à base de riz, vieilli dans des fûts de chêne. Le «Ryukyu Whisky» était né.

KUJIRA RYUKYU WHISKY INARI



Points clés

Assemblage de whiskies d'âges différents sélectionnés à la main par le master blender.

Distillé, vieilli et embouteillé au Japon.

Whisky japonais au profil unique à prix accessible.

Origine : Okinawa, Japon
Distillerie : Distillerie Masahiro
Catégorie : Blended Whisky
Base : 100% Riz Indica
Distillation : alambic pot still
Non filtré à froid

Notes de dégustation

Chênes, figes, noix et caramel au beurre laissent place à une finale douce et longue, avec un agréable parfum fruité et herbacé sur une texture boisée.

Consommation

Pur

46° | 70cl

Référence : WHKU103